National

取扱説明書
IH 調理器（家庭用）

品番　KZ-PH30



このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、
まことにありがとうございました。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  特に「安全上のご注意」（☞ P.2～4）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
  お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　　上手に使って上手に節電

もくじ

まずお使いになる前に

使い方

長くご愛用いただくために

安全上のご注意 （必ずお守りください）

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ **警告** この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	⚠ **注意** この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

爆発、発火やけど、けがなどを防ぐために

トッププレート（ガラス製）には

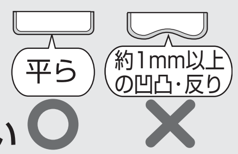
- **なべ以外の物を載せない**
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰めなど
    誤って加熱すると爆発します。
  - アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど
    破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります。
- **衝撃を加えない**
  ➡ ひびが入ったり割れたら、手を触れずに電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼する。

いため物・焼き物をするときは

- **そばを離れない**
- **加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）**
  少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。
  なべ底が薄いもの･反っているものは赤熱します。

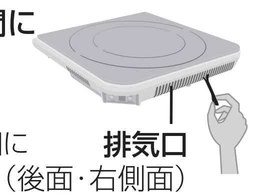
揚げ物をするときは、次のことを必ず守る

- **そばを離れない**
- **「揚げ物」コースで調理する**
- **なべは中央に置く**
- **800g（0.9L）未満の油で調理しない**
- **あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使う**
- **なべ底が反ったり、変形しているものは使わない**





- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**
- **吸･排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない**
  感電や異常動作の原因になります。



水ぬれ禁止
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない**
  本体内蔵の電気部品に水が入ります。

分解禁止
- **分解・修理・改造をしない**
  ➡ 修理は販売店にご相談を。

感電、発火などを防ぐために

プラグやコードの取り扱いは

- **定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う**
  他の機器と併用すると発熱する原因になります。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
- **プラグのほこりなどは定期的に取る**
  湿気などで絶縁不良の原因になります。
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

- **傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない**
- **コード・プラグを傷めない**

傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

  ➡コード・プラグの修理は、販売店にご相談を。
- **器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない**
- **乳幼児に器具用プラグをなめさせない**

ぬれ手禁止
- **ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない**

安全上のご注意 (必ずお守りください)(続き)



やけど、けが
発火、感電などを
防ぐために

⚠ 注意

みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするときは

●火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。

トッププレート(ガラス製)には

接触禁止

●使用中・使用後しばらくは触れない
なべの熱で熱くなっています。

揚げ物をするとき (発火・やけどに注意!)

●油煙が出たらすぐに通電を切る
加熱を続けると、発火します。

●油の飛び散りに注意する

●他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない
温度制御装置が正しく働かず、発火の原因になります。

●高温になっているなべに触れない

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

●念のため医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

プラグやコードの取り扱いは

●専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない

●抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

●使用時以外はコンセントから抜く

電源プラグを抜く



次の点もご注意ください

●水のかかる所や火気の近くで使わない
感電・漏電の原因になります。

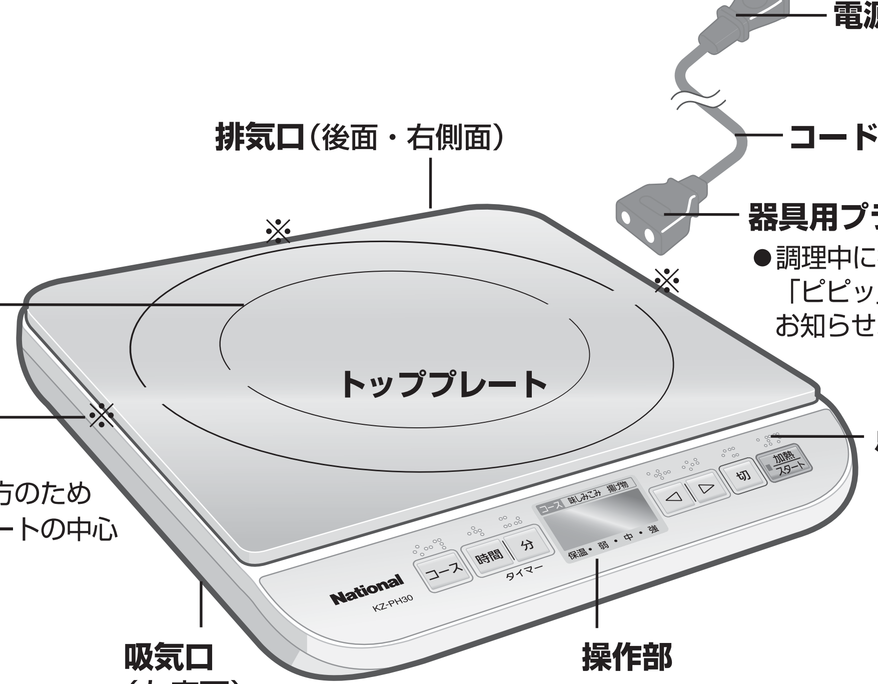
●なべが滑り落ちるようなことはしない
けが・やけどや、なべの破損、トッププレートを汚す原因になります。
●不安定な所で使わない
●なべがずれた状態で使わない
●なべを載せたまま本体を持ち運ばない

●なべの下に紙などを敷かない
焦げたり、燃えたりします。

●空焼きしたり、加熱しすぎない
調理物が燃えたり、なべが破損します。

●調理以外に使わない
加熱しすぎたり、異常動作の原因になります。

各部の名前



使用上のお願い

使用中はIH調理器から磁力線が出ているため・・・

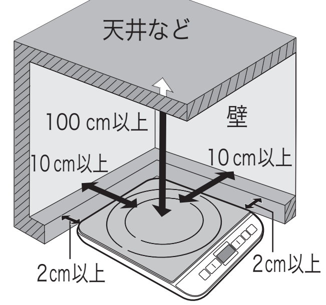
●IHクッキングヒーターの上で使わない
(IHクッキングヒーターが故障する原因になります)

●トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因になります)

●磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音の原因になります)
●キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど
(記録が消える原因になります)

周囲の可燃物からの距離

●図の距離を離す
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
●片側(右側もしくは左側)は開放する。
●熱に弱い物の上で使わない。
じゅうたん
ビニール製テーブルクロスなど
(火災の原因になります)



〔消防法 基準適合〕

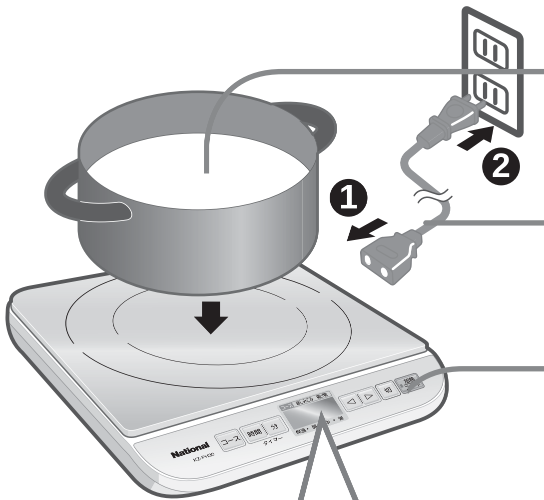
●吸気口・排気口をふさがない
(本体内部の温度が上がります。)

お知らせ

●テーブルなどの上に長期間置いたままにすると表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

使えるなべは？ 確認のしかた

お手持ちのなべを確認するとき



1 **なべに水を入れ中央に置く**

2 **プラグを接続する（❶→❷）**

3 **加熱する**

加熱スタート を押す
点灯

〇 使えるなべは ・・・

火力表示が点灯



●確認したら、すぐに 切 を押す。

ステンレス（特に多層なべ）は
●なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。
●加熱し続けると「本体内部高温検知」が働いて、通電が止まるなべがあります。（☞P.12）

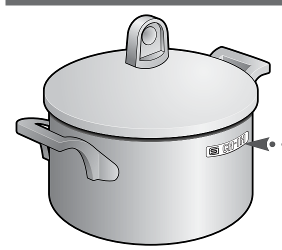
✕ 使えないなべは ・・・

約3秒後に
なべ確認マークを表示



約1分後に表示が消え通電が止まる。

新しく購入するとき



市販のなべはマークを確認

SG IH　SG CH·IH

●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品です。

揚げ物をするとき



あっせん天ぷらなべを使う

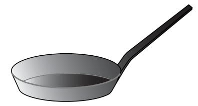
品　番	KZ－TT2
希望小売価格	2,100円（税抜2,000円）
大きさ（約）	内径22cm×深さ7.5cm

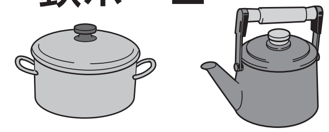
●ナショナル製品取扱店へお問い合わせください。　（2006年10月現在）

見分け方のポイント

材質

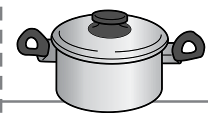
〇 鉄・鉄鋳物　鉄ホーロー





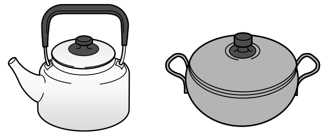
ステンレス（磁石で見分けることができます）

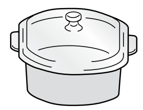
なべ底に磁石が付く
●一層なべ〈18-0〉
●多層なべ
なべ底に磁石が付かない
●一層なべ〈18-8・18-10〉
●なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。

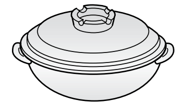


✕ ●多層なべ〈アルミや銅を挟んでいるもの〉

アルミ・銅　耐熱ガラス　土なべ







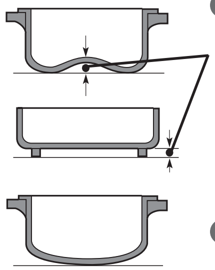
底の形状

〇



●平らで、トッププレートに密着する
●底径12～26cm

✕



●約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
（揚げ物調理は、約1mm以上
味しみこみは、約2mm以上）
●安全機能が正しく働きません。
●加熱できません。
●火力が弱くなります。
●底が薄すぎる
●厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。

市販の天ぷらなべを使うときは

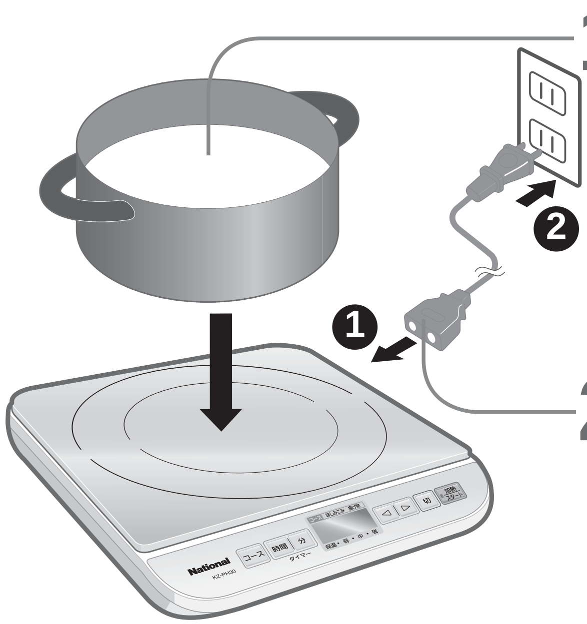
●鉄材質・反り約1mm未満・厚み2mm未満のものを使う
反りや脚があったり、材質や底の形状・厚みが不適切な市販の天ぷらなべを使うと**「揚げ物そりなべ検知」**が働いて、通電が止まることがあります。（☞P.12）

ご注意

●土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
●形状などによっては、本製品が故障します。
●IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

基本の使い方

準　備



1 加熱調理

なべを中央に置く

揚げ物調理

あっせん天ぷらなべに900g（約1L）の油を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）



コース
- 味しみこみ・揚げ物を選ぶ。

タイマー
- 揚げ物コースには使えません。
- 味しみこみコースに分は使えません。

火力調節 / 温度調節

切（▭マーク付き）

加熱（○マーク付き）

異常ではありません

使いはじめは
- 排気口などから、においがすることがあります。

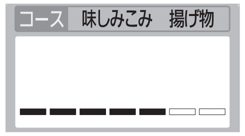
使用中は
- 「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 本体内部からファンの運転音などがします。ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。（火力「中」以下では、小さくなります）
- 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

操　作

ゆでる　煮る　蒸す　いためる　焼く

点灯 [加熱スタート] → [◁ | ▷] → [切]

（火力「中」でスタート）　弱くなる　強くなる



- 火力調節の目安は（☞10ページ）

■タイマーを使うとき（1分～9時間55分）

[時間 | 分]

1時間刻み　20分までは1分刻み　20分以降は5分刻み

- 押し続けると早送りできる



残時間は1分刻みで減る

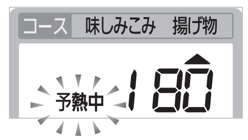
→ 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

揚げる

揚げ物を選ぶ [コース]（2回押す） → 温度を調節する [◁ | ▷] 低温へ　高温へ → 点灯 [加熱スタート]（押す） → 約10分（油量900g） → ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる → [切]



- 温度調節の目安は（☞11ページ）





- 調理中に温度変更したときは、ブザーは鳴りません。

煮崩れせずに 味をしみこませる

放置するだけでは味がしみこみにくい料理に便利です

※素材はやわらかくなりません。

準備する

❶素材をやわらかく調理しておく

❷調味液を調理物が浸るまで入れて、ふたをする

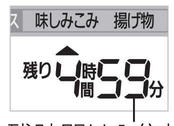
❸味をしみこみやすくするために、[加熱スタート]を押して一度沸騰させる

味しみこみを選ぶ [コース]（1回押す） → 時間を合わせる [時間] → 点灯 [加熱スタート]（押す） → 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる



押すごとに 5→1→2→3→4

- 設定時間の例（☞10ページ）



残時間は1分刻みで減る

お願い
- カレーなど粘度の高いものには使わない。
- 調理物＋調味液の重さは700g～4,000gにする。
- 底面の反りが2mm以上あるなべは使わない。

■使用後はプラグを抜く

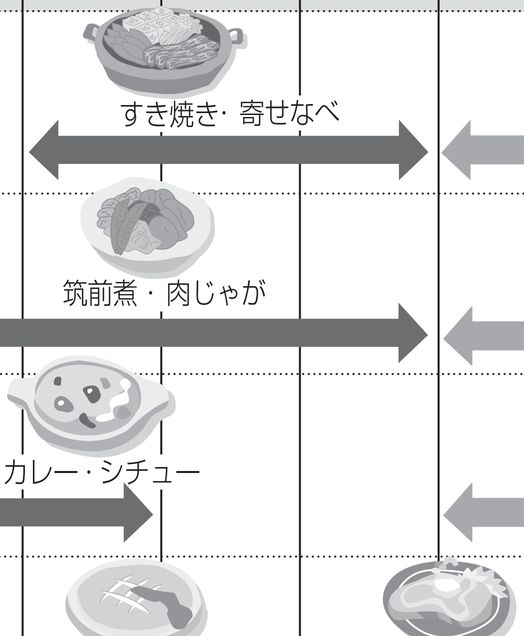
IH調理のポイント

火力調節の目安



●なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

一般的に使われる火力	とろ火	弱　火		中　火			強火
IHに表示している火力	保温	・	弱	・	中	・	強
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W
なべ物				すき焼き・寄せなべ（450W〜900W）			沸騰（1,400W）
煮物			筑前煮・肉じゃが（260W〜900W）				1,400W
煮込み		黒豆（150W〜450W）	おでん・カレー・シチュー				1,400W
焼き物				ホットケーキ・お好み焼き（450W〜1,400W）		焼肉・ステーキ	



ご注意

■みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするときは
弱火でときどきかき混ぜる
●水や調理物が、突然沸騰して飛び散ることがあります。（突沸現象と言われるもの）

■いため物・焼き物をするときは
そばを離れない・加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）
●少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。
●なべの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

「味しみこみ」設定時間の例
●おでん・豚の角煮など、じっくり味をしみこませたい調理…2〜5時間
●魚の煮付けなど、煮崩れしやすい調理…1時間

温度調節の目安（揚げ物）

●なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

温度（約）℃	140	150	160	170	180	190	200
あっせん天ぷらなべ 油900g（約1L）を使った場合					手作りコロッケ	手作りコロッケ	
				冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら（魚介類）	冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら（魚介類）	冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら（魚介類）	
			フライ・串カツ・鶏のからあげ	フライ・串カツ・鶏のからあげ	フライ・串カツ・鶏のからあげ		
			ドーナツ・天ぷら（野菜）	ドーナツ・天ぷら（野菜）			
		大学いも	大学いも				

温度調節を正しく機能させるために

■必ず揚げ物に適したなべで（☞ P.6〜7）

■油は900gが基本
800ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

●なべは加熱部の中央に置く。
●なべ底が反ったり変形したら使わない。
●なべ底・トッププレートの汚れは取り除く。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したりしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂します。

切り目などを入れる

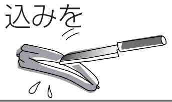
〈えび〉
尾の先を切る。



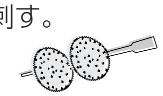
〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。



〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。



〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。



水分をふき取る
魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜



ドーナツなどの生地は
必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



■揚げすぎに注意！
●揚げすぎると破裂します。（なべに揚げ残しがないか、常に確認）

●けんさきいか、するめいかなど
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
●コロッケ
●ゆで卵（うずらなど）

お手入れ

きれいにお使いいただくために
ご使用のたびにお手入れを
調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る

● 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色の原因）

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る



吸気口・排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る
（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）

次の表示が出たら･･･

●安全機能が働くと、表示でお知らせします。切ボタンを押し、次の方法で直してください。

表示	原因		直し方	参照P
U 12	**吸・排気口目詰まり検知** ●吸・排気口をふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	➡	●吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。	—
			●吸・排気口を手入れする。	12
U 15 ※ピピ…とブザーでもお知らせ。	**揚げ物そりなべ検知** ●天ぷらなべの底に約1mm以上の反りがあったり変形している。	➡	●反ったり変形していないなべを使う。	7
	●トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびり付いている。	➡	●異物や汚れを取り除く。	11
	●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした	➡	● 切ボタンを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。	11
	●古い油を使っている	➡	●できるだけ新しい油を使う。	11
	●揚げカスがたくさん沈んでいる	➡	●揚げカスを取り除く。	11
U 17	**本体内部高温検知** ●底が反ったり、変形しているなべを使ったために、本体内部の温度が高くなった。	➡	●反ったり変形していないなべを使う。	7
	●トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびり付いている。	➡	●異物や汚れを取り除く。	12

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

表示	原因		直し方	参照P
ボタンを押しても受け付けない	●電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	➡	●プラグを確実に差し込む。	8
ボタンを押すと 確認 を表示する（約1分後に消灯する） **なべなし自動OFF**	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。	➡	●なべを置く。	8
	●なべの位置が中央からずれている。	➡	●なべをトッププレートの中央に置く。	8
	●使えないなべを載せた。	➡	●IHで使えるなべを使う。	6
タイマーが使えない	●揚げ物コースにはタイマーが使えません。			8
コースボタンを受け付けない	●タイマーがセットされている。	➡	●切ボタンを押し、タイマーセットを取り消す。	—
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長すぎたり、油温が低い	●温度の高い油を使って予熱した。	➡	●トッププレートが冷えてから常温の油を予熱する。	11
	● 焼き物の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	➡	●トッププレートが冷えてから揚げ物をする。	11
使用中に通電が止まっていた **切り忘れ防止機能**	●揚げ物コースで1時間、加熱ボタンで2時間以上操作をしていない。	➡	●再度、ボタン操作する。 ※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。	—
使用中に火力感がなくなる **温度過昇防止機能**	●なべ底の温度が上がりすぎると、自動的に通電をコントロールします。温度が下がると自動的に火力は強くなります。 ●空焼きすると働く場合もあります。なべの中をご確認ください。			—
使用中になべから音がする	●なべの種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。	➡	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	—
	●使用中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。			—
本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする	●ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。火力「中」以下では、小さくなります。			—
スイッチを切っているのに本体が温かい	●プラグを接続していると、本体内蔵の電気部品で約1.2Wの電力が消費されます。	➡	●使用後はプラグを抜く。	9
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。			—

●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは・・・

H □□

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡表示が消えない場合は、故障です。
表示内容（Hのあとの2桁の数字）をお買い上げの販売店にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社·販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）
お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■ 補修用性能部品の保有期間
当社は、このIH調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注） 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら」「故障かな？」(☞P.12～13) に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料·部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容

製品名	IH調理器
品番	KZ－PH30
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(018)831-7833
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0506

仕様

電源	交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力	1,400 W
加熱（約）	75 W相当 ～ 1,400 W
コード長さ	1.9 m
大きさ（約）	幅30.4 ㎝　奥行34.5 ㎝　高さ5.3 ㎝
質量（約）	2.3 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！



こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●トッププレートにひび割れなどが発生した。
- ●冷却ファン（本体内部）が回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため記入されると便利です

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番	KZ―PH30	☎（　　）　―

＊医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－519
F0906Y1096